

מפעל חייהם



משה חיון וארז מלקמו. "יש כאן תחושה משפחתית"

פסטה קפואה, אווירה חמה

מאת נויית זומר

שרון טיכמן, בן 38 מנתניה, מנהל

תיקי לקוחות: "אני עובד בחברה 5 שנים. אחרי השחרור מהצבא עבדתי במלונות באילת 12 שנה בתחום מזון ומשקאות. בין היתר הייתי שף קונדיטור ברשת מלונות דן. החלטתי לעזוב את תחום המסעדות והמלונאות כי צריך לעבוד בשבתות וחגים וזה פוגע בחיי המשפחה. נשארתי בתחום המזון, אבל במכירות.

"לזוקה הגעתי כשחיפשו סוכן מכירות. אני עוסק בשימור לקוחות קיימים ורכישת לקוחות חדשים מקרב מסעדות, בתי מלון, בתי קפה וקייטרינג. שם מוכרים את המוצרים הקפואים שלנו. התפקיד דורש ממני לבשל, לעשות הדי-גמות. אני מביא דוגמאות של סוגי פסטות או דים סאם ומבשל מול הלקוח, מחלק טעימות ואז סוגר את התנאים המסחריים. אני מאוד אוהב את העבודה שמשלבת את כל מה שאני אוהב – גם לבשל וגם לפגוש אנשים חדשים מכל מיני סוגים. זה סיפוק עצום. מהמוצרים שלנו אני הכי אוהב פסטות, אני בקטע האיטלקי."

ארז מלקמו, בן 43 מנתניה, עובד

ייצור בקו הפסטות: "בשנת 1984 עליתי מאתיופיה והתמקמנו בנתניה. הגעתי לזוקה לפני 9 שנים. קודם לכן עבדתי כמה שנים במס' גרייה בנתניה. אחרי שהעיניים שלי ניווקו, חיפ' שתי עבודה אחרת והגעתי לזוקה. אני עובד בקו הייצור של הפסטות. המפעל עובד רק משמרת אחת כך שלא עובדים בלילה. אני מתחיל בש' בע בבוקר, אבל אין שעות קבועות. לפעמים יש עבודה עד בשל בערב. אצלי בבית אוכלים הרבה פסטה. באתיופיה לא היכרנו את זה, אבל הילדים שלי אוכלים רק פסטה, לא אוכל אתיופי'."

הפסטות: משה: "מדי יום מכינים במפעל יותר מ-85 סוגי פסטות, כולל נודלס, דים סאם ובצקים לפיצה. המוצרים משווקים במשאיות הקפאה ומגיעים לכל הארץ. אין חומרי שימור, אין צבעי מאכל, הכל עובר מפס הייצור היישר להקפאה. הפסטות שלנו לא משווקות בסופר אלא לענף ההסעדה – בתי מלון, קייטרינג, בתי קפה. בהרבה אירועים שהייתי בהם נתקלתי בפ' סטה שלנו. המוצר האהוב עליי הוא רביולי'."

הבעלים: יעקב קרסניק היה שף במסעדות גורמה, בהן מול דגים, פרגו, סיאסטה, קרן וגי רגנטואה שפעלו בתל-אביב בשנות ה-90. בעת שמילא תפקידי שף, הבין קרסניק כי ניתן להכין מראש את הפסטות שבישל, כך שתוך פחות מח' מש דקות ניתן להגיש מנות גורמה ולחסוך את שלב ההכנות.

המפעל: בשנת 1999 הקימו יעקב ואשתו גלית את זוקה בביתם. לאחר ששברו כמה מע' בדי מזון וצברו ניסיון, שרק מי שמקים מפעל ביתי יכול לצבור, התקדמו לייצור פסטות באמ'

ת.ז. | זוקה

תחום פעילות: ייצור מזון איטלקי ואסיאתי קפוא

הבעלים והמנכ"ל: יעקב קרסניק

מספר עובדים: 30

מיקום: אבן יהודה

צעות מערבל מקצועי. לאחר כשנתיים עבר זוקה לכפר-הס, ובשנת 2003 הגיע המפעל למשכנו הנוכחי באבן-יהודה. זוקה משווקת את מוצריה לחברות קייטרינג, למסעדות ולבתי קפה, לחב' רות תעופה, למלונות וללקוחות פרטיים.

משה חיון, בן 30 מאבני-חפץ, מנהל לוגיסטי: "אני עובד בזוקה 6 שנים וחצי. אח'

רי הצבא הייתי נהג משאית והועסקתי בחברת לוגיסטיקה שעבדה עם זוקה. אחרי כמה זמן הציעו לי תפקיד במפעל. התחלתי כנהג ואחר כך הייתי עובד אריווה. משם התקדמתי לתפ' קיד מנהל אריווה וכיום אני מנהל לוגיסטי. אני אחראי על כל נושא ההזמנות, האריווה ותוכניות העבודה, ובגודל אני יד ימינו של מנהל המפעל. בזוקה יש 30 עובדים ויש כאן תחושה משפחתית ואווירה חמה."